

# Mit Schgi id Schwämm

Autor(en): **Rahm, E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **32 (1954)**

Heft 11

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933775>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Drum gang unschiniert, was gilt's?  
au am Stephanstag i Pilz!

Tout «champignonneur» prévoyant  
Se réserve quelque cachette,  
Et s'y rend, sans peur qu'on le guette,  
Même à Noël et Nouvel-An!

En comparant mon adaptation avec le texte original, on verra que les exigences de la rime m'ont obligé à prendre quelques libertés.

Puissent ces douze préceptes être goûtés par les mycologues romands, comme ils l'ont certainement été par ceux de la Suisse alémanique!

### Mit Schgi id Schwämm

Von E. Rahm

Zu den schönsten Erscheinungen der gemäßigten Zone gehört der Jahreswechsel der Jahreszeiten, wie er sich in der belebten Natur widerspiegelt. Je höher wir in die Berge steigen, um so mehr verwischen sich die Grenzen zwischen Frühling und Sommer und zwischen Herbst und Winter, bis wir schließlich nur noch einen Szenariewechsel unterscheiden können, der einen langen Winter von einem kurzen Sommer trennt.

Unser Pilzgebiet zwischen 1600–2500 m ist während 8 Monaten mit Schnee bedeckt. Die jährliche Neuschneemenge beträgt durchschnittlich  $8\frac{1}{2}$  Meter, bei einem Temperaturmittel von  $2,8^{\circ}$  Celsius. Beinahe unglaublich, daß wir im Januar an die warme Sonne liegen können und mit Ausnahme vom Februar, schon in allen übrigen Monaten Speisepilze fanden. Im Mai, wenn unsere Seelein von ihren Eispanzern befreit werden, hat man für jenen im besten Fall ein fragwürdiges Lächeln, der behauptet, er suche *Eierschwämme*!

Fundnotiz: 17. Mai 1953 beim Prättschsee, zirka 2000 m.ü. M. Gefunden: zwei Dutzend feinduftende Eierschwämme zwischen blühenden Anemonen.

Diese Pilze wurden anfangs September 1952 eingeschneit und blieben unter den hohen Schneemassen gut konserviert. Allein vom 1. bis 12. November fiel eine Neuschneemenge von 2,83 Meter. Das Pilzgericht schmeckte ausgezeichnet.

So kam's, wie es einstmals im Kinderbuch stand,  
daß ein blindes Huhn doch die Eichel fand;  
und ich, wo der Märzwind den Winterschnee schmilzt  
das, was noch vom Herbst war, im Frühling «gepilzt».

### Etwas Gedörertes und etwas Gefrorenes

Von W. Süß

Frage: Können Steinpilze auch giftig wirken? Gewiß eine dumme Frage, wirst du sagen, lieber Leser. Es ist doch allgemein bekannt, daß die Steinpilze eßbar, ja zu unsern besten und bekanntesten Speisearten gehören. Jahrzehntelang haben wir